

COTE DE TROEMES 2008



Le vignoble

Le Premier Cru Côte de Troëmes est situé juste au dessus du lac de Beines. La parcelle est en pente douce et exposée plein sud, sa superficie est de 18 ares sur un sol Kimméridgien constitué de marnes argilo-calcaires. La vigne a été plantée en 1980.

La vinification

Après un léger débourage, le jus est mis en cuve pour réaliser sa fermentation alcoolique et sa fermentation malolactique. Puis vient un long élevage sur lies pour affiner les arômes et développer la complexité des saveurs. Si besoin est, nous effectuons un collage à la bentonite pour enlever les protéines, ainsi qu'un passage au froid qui permet d'éliminer les cristaux de tartre. Ensuite, nous effectuons une filtration tangentielle, c'est aujourd'hui la méthode de filtration la plus respectueuse du vin. Le vin est mis en bouteilles 11 mois après la récolte.

Le millésime

La campagne 2008 a été bonne, avec un printemps clément. Le mois d'Août a été un peu frais, mais un mois de septembre ensoleillé a permis au raisin d'arriver à bonne maturité tout en gardant une bonne acidité, ce qui donne des vins équilibrés et portés sur le fruit.